

TIME TO
DRINK
CHAMPAGNE
AND DANCE
ON THE
TABLE!

FITZGERALD

FITZGERALD

MENU DU NOUVEL AN / NEW YEAR'S



AMUSE BOUCHE

Crevette obsiblu à l'huile d'olive extra vierge
Obsiblu shrimp with extra virgin olive oil

ENTRÉE / STARTER

Terrine de foie gras, chutney de pomme pain brioché
Foie gras terrine, apple chutney, brioche bread
ou/or

Oeuf mollet bio, tartare de thon, crémeux au caviar Oscietre
Organic soft-bolled egg, tuna tartare, creamy sauce, Ossetra caviar

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Saint-jacques rôties, purée de topinambours, beurre blanc au yuzu,
caviar Oscietre

Roasted scallops, jerusalem artichoke purée, yuzu beurre blanc,
Ossetra caviar
ou/or

Filet de boeuf rossini, foie gras poêlé, sauce périgourdine
Rossini-style beef filet with pan-seared foie gras and périgourdine sauce

DESSERT

Omelette norvégienne du Nouvel An
New year's norwegian omelette
ou/or

Choux au pralin, glace vanille, sauce au chocolat grand cru
Praline choux, Vanilla ice cream, grand cru chocolate sauce

MIGNARDISE

Chocolat alléno & rivoire
Alléno & rivoire chocolate